



澎湖茼蒿菜·枇杷·翡翠椒

澎湖茼蒿菜

過去在大小餐廳、飯館或許您已吃過它，味道似一般茼蒿菜，但二者葉片卻截然不同，葉色較濃綠的澎湖茼蒿菜，目前可以在菜市場買得到，不用大老遠到澎湖去購買了。

澎湖茼蒿菜屬於菊科菊屬一年生草本植物，是茼蒿菜的原生種，植株比一般茼蒿菜高出10公分而達50公分，植株亦較為強硬，葉片呈不規則狹長形粗壯而濃綠色，莖端長而粗大，適合於土壤較貧瘠的旱田種植。原本少量種植於澎湖農家自己食用，因耐旱抗病力強，施農藥機會少，長期在澎湖被少數農家保存持續種植下來，有少量在澎湖飲食店、餐館供應。台灣本島農友到澎湖遊玩用餐時，嚐過這道菜覺得味道不錯，透過親戚朋友取得種子，於85年秋天帶回台灣本島種植。因為本省土壤肥沃，灌溉水充足，種出來菜株比澎湖當地的還要肥厚幼嫩，採收量高，抗病蟲力強，農家遂自行留種繁殖。目前在雲林縣二崙、西螺、彰化縣埤頭、北斗等地有少數農家種植，每天運到台北市場約有200公斤左右，每公斤批發價約30元上下，每0.6公斤一把。消費者可在台北農產運銷公司的第



■澎湖茼蒿菜，市場新面孔。

一或第二批發市場之零批場，或市區內少數零售市場購得。購買時只要全株深綠色，葉片不枯萎焦黃，葉面略有粉紅色，莖端短而細者為佳。全株洗淨折成段，直接下熱油鍋炒或加放薑片、蒜片或肉絲，二、三分鐘起鍋盛於盤中食用，味道比一般茼蒿菜更香甜濃郁好吃。

枇杷

在本省產期最短的水果，就非枇杷莫屬了，每年3月開始上市，至5月結束，短短只有70多天。10多年前本省枇杷產地集中南投縣國性鄉，因為種植期長，產期只有一季，又集中於春

末夏初，栽培管理很費工，自種植後對於灌溉、施肥、整枝、修剪、疏果、套袋等管理工作，都需細心照顧；到了果實長大，因套在果袋裡，成熟與否需打開袋子查視，太早採收果實小而甜，太晚採收果肉水份少且粗糙，因此種植者少，產地集中國姓一帶。因量少價高，幾年來種植地區始擴展至苗栗大湖、台中新社、甚至台東、高屏山區等，市場上銷售量始由10多年前盛產期每天幾百公斤，增加至目前每天有數千公斤，但數量還不是足夠消費，因此果粒大、甜度高之產品，售價每公斤可達100元以